

ANNATA olearia 2020-

La produzione dell'olio di oliva della stagione in corso, subisce il fenomeno di una infezione dovuta ad un verme parassita attivo per il ciclo del suo sviluppo. Localmente definita infezione della mosca o infezione del verme che nella realtà scientifica le affermazioni rappresentano la stessa cosa. Di fatti la mosca delle olive detta anche olearia, quando è numericamente consistente nel campo, conseguente ad un clima mite e umido estivo, già dal mese di agosto si diffonde negli uliveti e deposita le sue uova nei chicchi delle olive servendosi del suo pungiglione con cui crea sul pericarpo, superficie esterna del chicco, un foro microscopico pressoché invisibili ad occhio nudo. L'uovo inoculato matura e sguscia un verme bianco molto sviluppato e visibile alla sezionatura del chicco. Lo specificato verme si nutre della polpa del chicco in cui circola praticando lunghi corridoi, caverne e gallerie danneggiandola in modo irreversibile. Il verme si duplica in circa 20 giorni e al suo completo sviluppo, con la formazione dell'apparato alare, fuoriesce dal chicco sfarfallando e lasciando sulla sua superficie esterna un foro nerastro ben visibile a occhio nudo. La rilevazione del foro sul chicco dell'oliva dà prova di infezione e di uscita del verme nella forma di una nuova mosca olearia giovane atta a creare nuove infezioni a catena su altre olive del campo inalberato a uliveto. La polpa infettata del chicco di oliva si presenta lacerata, sciolta e morchiosa. La resa delle olive danneggiate dal verme della mosca è scarsa e la qualità dell'olio prodotto è molto scadente con elevato grado di acidità per l'alterazione dei rapporti tra gli acidi grassi vegetali di cui è merceologicamente composto l'olio.

La quantità ottimale dell'acido oleico è alterata e il tenore dei polifenoli, componenti salutari dell'olio di oliva, subiscono delle modificazioni in senso negativo. E inoltre, dalla infezione del chicco, si sviluppano sostanze aromatiche ad opera di enzimi cellulari che degradano ulteriormente la qualità dell'olio sia dal punto di vista organolettico che dal lato delle qualità nutrizionali e della durata della sua conservazione naturale. Per l'annata corrente è opportuno procedere con una raccolta anticipata di una quindicina di giorni per evitare che le nuove mosche infettino a loro volta altri chicchi della stessa pianta e di alberi diversi dello stesso fondo agricolo oleario, cordiali saluti papaleo carlo pasquale